FACHWISSEN HOTEL – RESTAURANT – KÜCHE

Arbeitsblätter Koch/Köchin

Teil II Fachpraxis

Lehrerausgabe

HERMANN GRÜNER/REINHOLD METZ

12. Auflage

PFANNEBERG

Bestell-Nr.: 04119

Impressum

Verfasser

Hermann Grüner	Studiendirektor	82467 Garmisch-Partenkirchen
Reinhold Metz	Fachlehrer und Küchenmeister	86825 Bad Wörishofen

Verlagslektorat

Benno Buir

Bildbearbeitung

Verlag Europa-Lehrmittel 73760 Ostfildern

12. Auflage 2013

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Behebung von Druckfehlern untereinander unverändert sind.

ISBN 978-3-8057-0687-2

Alle Rechte vorbehalten. Das Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwendung außerhalb der gesetzlich geregelten Fälle muss vom Verlag schriftlich genehmigt werden.

© 2013 by Fachbuchverlag Pfanneberg GmbH & Co. KG, 42781 Haan
http://www.pfanneberg.de

Umschlaggestaltung: braunwerbeagentur, 42477 Radevormwald unter Verwendung eines Fotos von Teubner Foodfoto, Füssen
Satz: Satz+Layout Werkstatt Kluth GmbH, 50374 Erftstadt
Druck: Triltsch Print und digitale Medien GmbH, 97199 Ochsenfurt

Vorwort

Das Arbeitsblatt als Trainingsprogramm

Obwohl oft versprochen: Es gibt ihn nicht, den mühelosen schnellen Erfolg beim Lernen, der einem gleichsam in den Schoß fällt. Auch der „Nürnberger Trichter“ hat sich nicht bewährt. Lernen ohne Mühe schaffen nur wenige.

Vom Sport weiß jeder, dass Trainingsaufwand erforderlich ist, um gute Leistungen zu erbringen oder den Leistungsstandard zu verbessern. Auch beim Lernen kommt der Erfolg erst mit dem Training. Und am erfolgreichsten lernt, wer die Grundelemente des Lernens beachtet.

Kenntnisse Einsichten Verständnis	**Magazin, Hygiene, Ernährung, Getränke, Lebensmittel**
Erwerben	Kenntnisse erwirbt man im Unterricht oder aus dem Fachbuch. Neues wird dabei aufgeschlossen, gleichsam „verzehrfertig“ gemacht, damit es der Lerner „verdauen“ kann.
Behalten und verknüpfen	Leider genügt es nicht, von einer Sache einmal gehört zu haben. Damit Neues behalten wird, muss es in unserem Gehirn einen bleibenden Eindruck hinterlassen, gleichsam eine tiefe Einkerbung, die auch dann bleibt, wenn sie von weiteren neuen Eindrücken überdeckt wird. Wenn das Gelernte „bleiben“ soll, muss man es öfters wiederholen, die Sache nacharbeiten. Das Neue muss man aber auch mit dem Bekannten verknüpfen, damit Zusammenhänge deutlich werden, Unterschiede sichtbar sind und Vergleichbares erkannt wird.
Verfügbar-Machen	„Ich habe es bestimmt gelernt!“ oder „Mir liegt es auf der Zunge!“ sind bei Prüfungen häufig gebrauchte Wendungen. Man darf glauben, dass viele tatsächlich die Wahrheit sagen. Warum kommt es aber dann nicht, wenn man gefragt wird? Einfach deswegen, weil auch das Verfügbar-Machen, das Wiedergeben, geübt werden muss. Man muss so lernen, dass auf eine Frage hin gleichsam automatisch die „richtige Schublade“ aufgeht, d. h. die korrekte Antwort parat ist.
Erfolg	Im **Beruf,** weil man „durchblickt“; bei **Schularbeiten,** weil der Stoff sitzt; bei der **Gehilfenprüfung,** weil das nachhaltig Gelernte auch in dieser schwierigen Situation verfügbar ist.

Die Arbeitsblätter sind bei diesem Trainingsprogramm eine entscheidende Hilfe.

- Sie führen zur selbstständigen, aktiven Auseinandersetzung mit dem Stoff. Alles, was man selbst erarbeitet, haftet besser als nur passiv Aufgenommenes.
- Sie stellen Wesentliches heraus und helfen, Zusammenhänge aufzufinden.
- Die Auseinandersetzung mit den einzelnen Aufgaben führt zu sichtbaren und kontrollierbaren Ergebnissen.
- Sie erlauben ein individuelles Lerntempo.
- Sie bieten eine optimale Vorbereitung für Prüfungen,
  - weil sie mit den möglichen Frageformen bei der schriftlichen Prüfung vertraut machen,
  - weil sie die freie Beantwortung der Fragen durch die offene Form der Fragestellung fördern.
- Fachkundebuch und Arbeitsblatt sind aus schulischer Sicht eine methodisch-didaktische Einheit.

Garmisch-Partenkirchen, Bad Wörishofen, 2013 — Hermann Grüner, Reinhold Metz

Der Inhalt

Übergreifend

1 Unsere Werkzeuge 5
2 Checklisten/Prüflisten 7
3 Erstellen von Rezepten 9
4 Umrechnen von Rezepten 11
5 Verwalten von Rezepten 13
6 Warenanforderung – Tabellen 15
7 Arbeitsablaufplan 17
8 Beurteilen von Speisen – Degustation 19
9 Gedankenblatt – Mindmap 21
10 Hygiene 23
11 Arbeitsgeräte 25
12 Unfallschutz 27
13 Erste Hilfe 29

Service

14 Tischwäsche 31
15 Brechen von Servietten 32
16 Gläser 33
17 Umgang mit Gläsern 34
18 Bestecke 35
19 Gedecke 37
20 Grundfertigkeiten im Service 39
21 Tafelformen 41
22 Frühstücksservice 43

Küche Grundstufe

23 Vorbereiten von Gemüse 45
24 Vorbereiten besonderer Gemüse . . . 47
25 Zubereiten von Gemüse 49
26 Salate 51
27 Garverfahren Kochen 53
28 Garverfahren Dünsten 55
29 Garverfahren Braten 57
30 Garverfahren Schmoren 59
31 Garverfahren Frittieren 61
32 Eierspeisen 63
33 Kartoffelbeilagen aus rohen Kartoffeln 65
34 Kartoffelbeilagen aus gekochten Kartoffeln 67
35 Teigwaren 69
36 Reis 71
37 Projekt: Zwischenprüfung 73

Suppen, Saucen

38 Brühen 77
39 Suppen I 79
40 Suppen II 81
41 Braune Saucen I 83
42 Braune Saucen II 85
43 Weiße Saucen 87
44 Holländische Sauce 89
45 Buttermischungen 91

Schlachtfleisch

46 Kalb, Vorbereitung 93
47 Lamm, Vorbereitung 94
48 Rind, Vorbereitung 95
49 Vorbereitung: Zusammenfassung . . . 97
50 Garen von Portionsstücken 99
51 Garen von großen Stücken 101

Geflügel, Wild

52 Geflügel, Vorbereitung 103
53 Geflügel, Zubereitung 105
54 Projekt: Hähnchen 107
55 Wild 109

Fische

56 Fische, Vorbereitung 111
57 Fische, Zubereitung I 113
58 Fische, Zubereitung II 115

Kalte Küche

59 Canapés/Mundbissen 117

Käse aus der Region

60 Projekt: Käse 119

Patisserie

61 Hefeteig 121
62 Blätterteig 123
63 Mürbeteig 125
64 Strudelteig 127
65 Pfannkuchenmasse 129
66 Biskuitmasse 131
67 Brandmasse 133
68 Aufläufe/Soufflés/Puddinge 135
69 Süßspeisensaucen 137
70 Cremespeisen 139
71 Gedankenblatt – Mindmap: Apfel . . 141

Menü, Speisenkarte

72 Menükunde 143
Bildquellenverzeichnis U3

Note:

Datum:

Klasse:

Name:

Eine Übersicht möglicher Hilfsmittel / Werkzeuge für fachliche Selbstständigkeit vorab. Ihre Schule bestimmt, wann diese Werkzeuge sinnvoll im Unterricht eingesetzt werden.

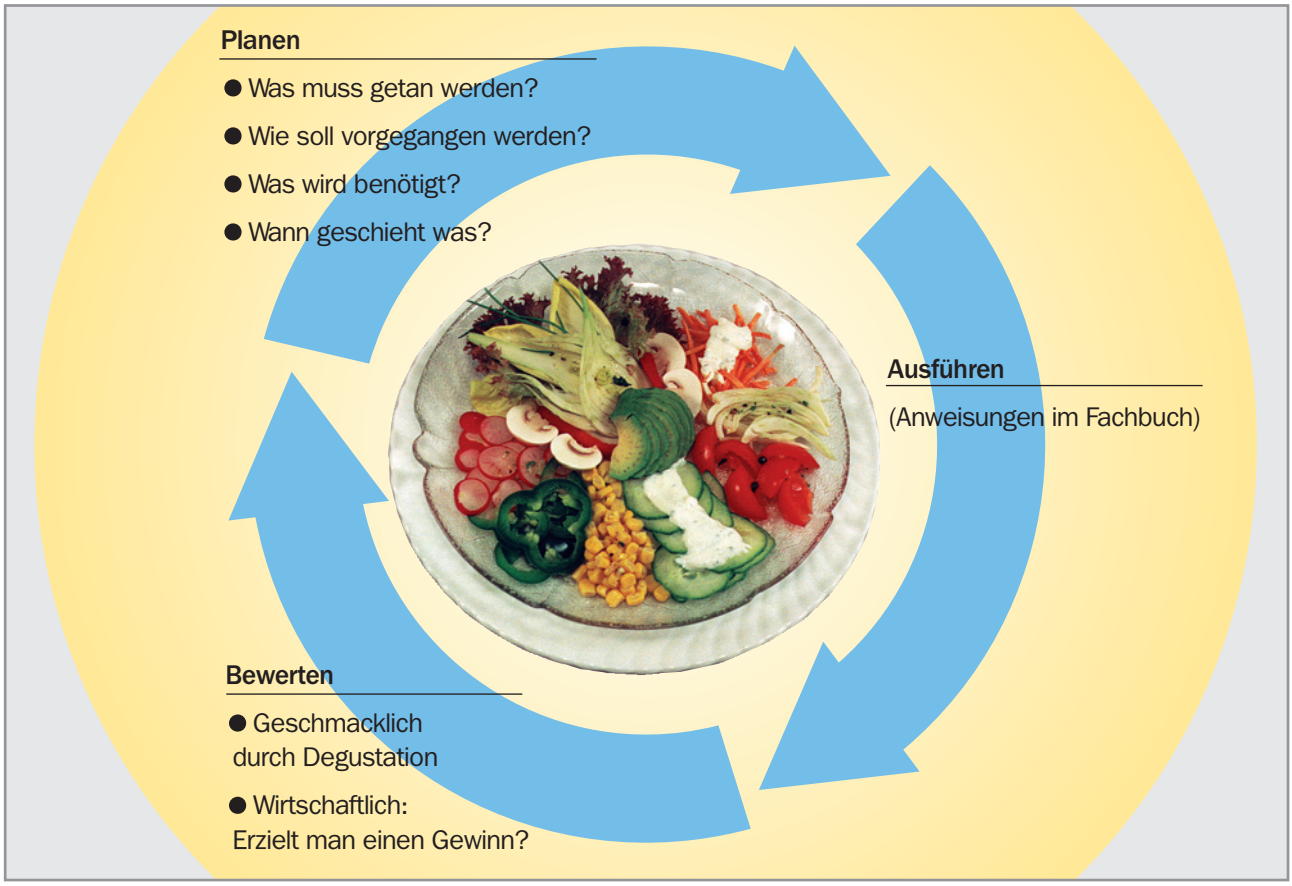
Ein wichtiges Ziel unserer Ausbildung sind unsere fachliche Sicherheit und unsere Selbstständigkeit. Niemand kann immer alles wissen oder alles behalten. Auch unsere Chefs haben nicht alles im Kopf. Das wäre auch nicht sinnvoll, denn bestimmte Hilfsmittel, die wir **Werkzeuge** nennen, können uns entlasten.

Checklisten/Prüflisten helfen gegen das Vergessen. Wie hilfreich solche Listen sein können, bestätigt der Handwerkerspruch: „Wer schreibt, der bleibt." Vergleiche Arbeitsblatt 2.

Umfassendere Aufgaben können sein:

- Arbeitsaufträge des Betriebes
- Ziele, die man sich selbst setzt
- Warenkorb bei der Gehilfenprüfung

Was ist zu bedenken?



Von diesem Denkweg abgeleitet sind Themen der folgenden Arbeitsblätter.

Planen

Was wird gekocht?

- Rezepte erstellen → Arbeitsblatt 3
- Rezepte umrechnen → Arbeitsblatt 4
- Rezepte verwalten → Arbeitsblatt 5

Was wird benötigt?

- Materialanforderung – Tabellen → Arbeitsblatt 6

Wann geschieht was?

- Arbeitszeitplan → Arbeitsblatt 7

Bewerten

- Geschmacklich: Beurteilen von Speisen – Degustation → Arbeitsblatt 8
- Wirtschaftlich: Berechnen von Speisen – Kalkulation, Wareneinsatz → Arbeitsblatt 6

© 2013 by PFANNEBERG

Note:

Datum:

Klasse:

Name:

Eine Checkliste ist eine Auflistung wichtiger Punkte, z. B.

- für eine **Zusammenstellung,** wie Rohstoffe, Dekorationsmittel,
- für bestimmte **Abläufe,** wie Herstellungsverfahren, Sonderaktionen.

Vergleichen Sie ein gut geschriebenes Rezept mit diesen Anforderungen. Es ist eine kleine Checkliste, denn es nennt alle Zutaten und bringt die Arbeitsschritte in der richtigen Reihenfolge. Sie sehen, im Prinzip kennen Sie die Sache schon.

Checklisten benutzt man, wenn

- **seltener vorkommende Arbeiten festgehalten** werden sollen, z. B. Silvesterball (zwar jedes Jahr wieder, doch in so weitem zeitlichem Abstand, dass man immer neu überlegen muss), oder
- **Sicherheit gewährleistet werden soll,** z. B. „Habe ich alles eingekauft?“ oder „Habe ich alles dabei?”.

Wie man eine Checkliste anlegt

① **Die gesamte Aufgabe in Teile zerlegen**
② **Die Teile in die richtige Reihenfolge bringen**
③ **Kontrollleiste anbringen**

1 **Fertigen Sie eine Checkliste für die Berufskleidung für den Tag der praktischen Zwischenprüfung** (nicht nur Kochkleidung schreiben. Führen Sie jedes Teil einzeln auf, sonst vergessen Sie noch die Knopfleiste).

Menge	Gegenstand	vorhanden
		✓

2 **Sie sind zur Mitarbeit am Frühstücksbüfett eingeteilt. Damit Sie nichts vergessen, fertigen Sie eine Checkliste.** Benutzen Sie dazu die Rückseite. Beginnen Sie mit den Getränken am Büfett, z. B.

Orangensaft …
Dann Gebäck einzeln nennen …
Wurstarten?
Käsesorten?

© 2013 by PFANNEBERG

Checklisten/Prüflisten

Name: Klasse: Datum: Note:

Menge	Checkliste Frühstücksbüfett	vorhanden

© 2013 by PFANNEBERG

Erstellen von Rezepten

Note:

Datum:

Klasse:

Name:

Rezepte sind Anweisungen für die Zubereitung von Speisen.

Rezepte bestehen mindestens aus

- **Aufzählung der Zutaten,**
- **Arbeitsanleitung.**

Rezepte können erweitert werden durch

- **Hygieneanweisungen,** z. B. nach dem Auftauen der Hähnchen unbedingt Auftauwasser wegschütten, alle Gegenstände und Hände waschen (HygieneVo)
- **Bewertungsmerkmale,** z. B. kräftig würzen, knusprig braten, nur leicht überbacken

1 **Beurteilen Sie nebenstehendes Rezept unter den genannten Gesichtspunkten.**

Zutaten und Arbeitsanweisung sind getrennt.

2 **Die Arbeitsanleitung des Rezeptes ist verbesserungsfähig. Nennen Sie den Mangel.**

Die Arbeitsanleitung wäre leichter zu lesen, wenn sie Abschnitt für Abschnitt geschrieben wäre.

Lothringer Käsespeckkuchen
Quiche lorraine *Quiche lorraine*

Bedarf:

350 g	Pasteten- oder Blätterteig
250 g	geriebener Emmentaler
120 g	durchwachsener Speck (Dörrfleisch)
150 g	Zwiebeln
40 g	Butter

Für den Eierguss:

250 g Sahne, 200 g Milch, 4 Eier, Salz, Muskat

Kuchenblech oder Tortenring (ø 28 cm) mit Teig auslegen und leicht mit einer Gabel stupfen. Speckstreifen in Butter leicht angehen lassen und dann Zwiebelringe darin andünsten, anschließend etwas auskühlen lassen und mit dem Reibekäse auf Auslegeteig verteilen. Zutaten für den Eierguss glatt rühren, würzen und auf dem vorbereiteten Kuchen verteilen. Bei ca. 170 °C etwa 40 Min. im Rohr goldgelb backen. Nach dem Backen kurz ruhen lassen, aus der Form nehmen und in Torten- oder rechteckige Stücke schneiden und heiß servieren.

3 **Verbessern Sie die Arbeitsanweisung.**

Ⓐ *Kuchenblech oder Tortenring (ø 28 cm) mit Teig auslegen und leicht mit einer Gabel stupfen.*

Ⓑ *Speckstreifen in Butter leicht angehen lassen und Zwiebelringe darin dünsten,*

Ⓒ *auskühlen lassen,*

Ⓓ *zusammen mit Reibekäse auf dem Auslegeteig verteilen.*

Ⓔ *Eier mit übrigen Zutaten glatt rühren und über die Zwiebeln gleichmäßig verteilen.*

Ⓕ *Bei 170 °C 40 Min. goldgelb backen.*

Ⓖ *Nach dem Backen kurz ruhen lassen.*

Ⓗ *In Stücke schneiden und heiß servieren.*

4 **Warum gibt das Rezept, obwohl es 4 Eier enthält, keine Hinweise zur Hygiene?**

Das Rezept enthält zwar Eier, doch wird die Masse durchgebacken, sodass keine hygienischen Gefahren bestehen.

© 2013 by PFANNEBERG

Name: Klasse: Datum: Note:

5 Nehmen wir an, Sie sind eingeladen und erhalten einen Apfelkuchen, der Ihnen bestens schmeckt. Sie fragen nach dem Rezept und erhalten eine Kopie.

Arbeiten Sie dieses Rezept in eine professionelle Form um.

Sie wissen:

- Zutaten vorausstellen
- Arbeitsanleitung in Stichworten untereinander

Apfelkuchen

Springform (ø 26 cm) einfetten. 200 g Mehl (Type 405) mit 6 g Backpulver (2 gestr. Kaffeelöffel) mischen. 125 g Butter oder Margarine schaumig rühren, nach und nach 125 g Zucker (Raffinade, sehr fein), 3 Eier (Gewichtsklasse M), etwas Salz dazugeben. Esslöffelweise Mehl unterrühren und Milch (2 Esslöffel) zugeben. Der Teig soll schwerreißend vom Löffel oder Rührbesen fallen. Teig in die Springform füllen und glatt streichen.

750 g Äpfel (500 g backfertig) waschen, schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, die Außenseite der Länge nach einritzen. Apfelstücke mit der Innenseite nach unten kranzförmig auf den Teig legen.

Kuchen 40–50 Minuten bei 200–225 °C im Elektroherd oder bei Stellung 3–4 im Gasherd backen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker überstäuben.

Apfelkuchen

200 g	*Mehl*
6 g	*Backpulver (2 gestr. Kaffeelöffel)*
125 g	*Butter oder Margarine*
125 g	*Zucker*
3	*Eier Größe M*
	Salz
2 EL	*Milch*
750 g	*Äpfel = 500 g geschälte*
	Puderzucker

Ⓐ *Springform (Ø 26 cm) einfetten.*

Ⓑ *Mehl und Backpulver mischen.*

Ⓒ *Butter/Margarine schaumig rühren,*

Ⓓ *nach und nach Zucker, Eier und Salz dazugeben,*

Ⓔ *Mehl esslöffelweise unterrühren und Milch dazufügen.*

Ⓕ *Der Teig soll schwerreißend vom Löffel fallen.*

Ⓖ *Äpfel waschen, schälen, vierteln, Kernhaus entfernen,*
von außen der Länge nach einritzen,

Ⓗ *mit der Innenseite nach unten kranzförmig auf den Teig legen,*

Ⓘ *Backen im Elektroherd bei 200–225 °C, Gasherd 3–4,*

Ⓙ *Backzeit 40–50 Minuten.*

Ⓚ *Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.*

Vergleichen Sie nun die beiden Arten der Darstellung.

© 2013 by PFANNEBERG

Umrechnen von Rezepten

Note:

Datum:

Klasse:

Name:

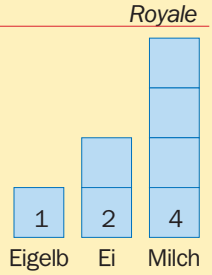
Wenn Rezeptmenge und herzustellende Menge nicht übereinstimmen, müssen die Rezepte umgerechnet werden. Das geschieht mithilfe der Umrechnungszahl.

1 **Nebenstehendes Rezept für *Eierstich feine Art* ergibt 40 Portionen.**

Eierstich
Custard

100 g Eigelb (5 St.)
200 g Eier (4 St.)
0,4 l Milch
Salz
Muskat

Für ca. 40 Port.



Ⓐ Berechnen Sie die Umwandlungszahl für 100 Portionen.

$\frac{100}{40} = 2{,}5$

Ⓑ Sie sollen für 70 Portionen produzieren. Umwandlungszahl?

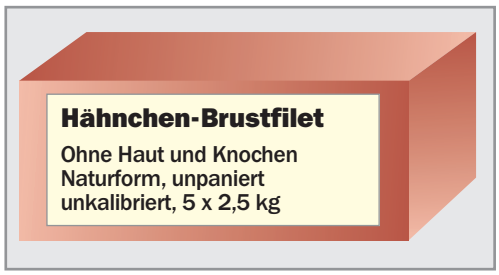
$\frac{70}{40} = 1{,}75$

Ⓒ Berechnen Sie die Mengen der erforderlichen Zutaten, wenn für 150 Personen zu kochen ist.

$\frac{150}{40} = 3{,}75$

Eigelb	100 g × 3,75 = 375 g (19 Stück)
Eier	200 g × 3,75 = 750 g (15 Stück)
Milch	400 g × 3,75 = 1500 g
Salz, Muskat	

2 **„Im Tiefkühllager steht noch ein Karton mit Hähnchenbrüsten. Verarbeiten Sie die Ware zu Geflügelsalat.“ Man rechnet mit einem Kochverlust von 24 %**



Feiner Geflügelsalat

1000 g	Hühnerfleisch, gekocht
300 g	Grüne Erbsen TK
500 g	Champignons, frisch
500 g	Spargel (Dose)
400 g	Ananasscheiben
2	Petersilienstrauß
450 g	Salatcreme

Ⓐ Wie viel kg gekochtes Hühnerfleisch erhält man?

Brustfilet	12,500 kg	100 %
Kochverlust	3,000 kg	24 %
Gekochtes Fleisch	9,500 kg	76 %

Ⓑ Ermitteln Sie die Umrechnungszahl.

$\frac{9{,}500}{1{,}000} = 9{,}5$

Ⓒ Rechnen Sie das Rezept auf die gesamte Geflügelfleischmenge um.

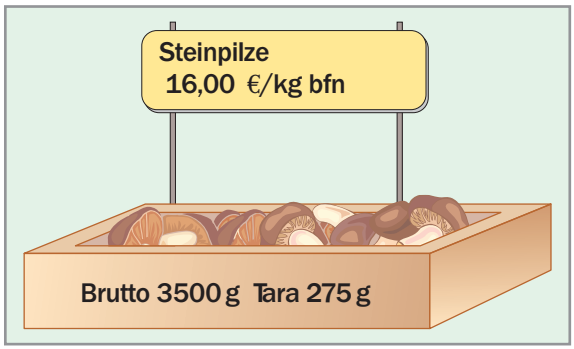
9,500 kg Hühnerfleisch	4,750 kg Spargel
2,850 kg Erbsen	3,800 kg Ananas
4,750 kg Champignons	19 Petersiliensträuße
	4,275 kg Salatcreme

© 2013 by PFANNEBERG

Umrechnen von Rezepten

Name: Klasse: Datum: Note:

3 **Wir erhalten für Steinpilze ein Sonderangebot, wie die Abbildung zeigt. Der Putzverlust wird mit 20 % angenommen. Die Pilze sollen zu Steinpilze in Rahm – siehe Rezept – verarbeitet werden. Man kauft drei Steigen.**



Steinpilze in Rahm (10 Portionen)

1,300 kg	Steinpilze, geputzt
0,100 kg	Zwiebelwürfel
0,100 kg	Butter
0,300 l	Sahne
	Salz, Pfeffer
	Petersilie

Ⓐ Wie viel ganze Portionen erhält man, wenn je Portion mit 130 g geputzter Ware gerechnet wird (aufrunden)?

Einkauf	*3,500 kg*	
Tara	*0,275 kg*	
Pilze	*3,225 kg × 3 = 9,675 kg*	
Pilze	*9,675 kg*	*100 %*
Putzverlust	*1,935 kg*	*20 %*
Geputzte Pilze	*7,740 kg*	*80 %*

7,740 kg : 0,130 kg = 59,5

~ 59 Portionen

Ⓑ Ermitteln Sie die Umrechnungszahl.

$\frac{59}{10} \approx 6$

Ⓒ Rechnen Sie das Rezept entsprechend um.

Steinpilze	*1,300 kg × 6 = 7,800 kg*
Zwiebeln	*0,100 kg × 6 = 0,600 kg*
Butter	*0,100 kg × 6 = 0,600 kg*
Sahne	*0,300 l × 6 = 1,800 l*
Salz, Pfeffer	
Petersilie	

Ⓓ Berechnen Sie die Materialkosten der Steinpilze – nur der Pilze – für eine Portion.

Einkauf: *3,500 kg × 3 = 10,500 kg brutto*

10,500 × 16,00 € = 168,00 €

168,00 € : 59 Portionen = 2,85 €

© 2013 by PFANNEBERG

Verwalten von Rezepten

Rezepturen halten Informationen fest. Will man diese wieder finden, muss man die Rezepte entsprechend festhalten und verwalten.

Note:

Datum:

Klasse:

Name:

© 2013 by PFANNEBERG

Rezepte festhalten

Das **Rezeptbuch** ist die älteste Art.

Nachteile: *Nicht veränderbar, Umfang begrenzt.*

Rezeptordner/Ringbuch

Sie stecken das Rezept in eine Sichthülle und ordnen entsprechend ein.

Vorteile: *Jedes Rezept ist einzeln herausnehmbar, beliebig erweiterungsfähig, Ergänzungen und Bilder können in die Hülle gesteckt werden. Die Sichthülle schützt vor Schmutz.*

Rezeptkarten

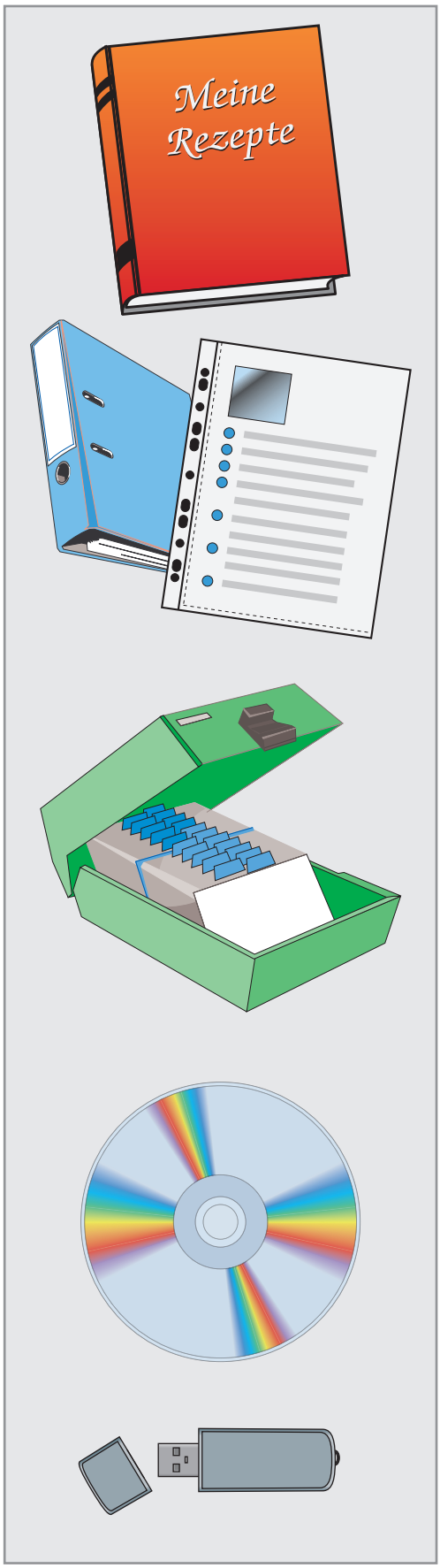
Vorteile: *Wie Sichthülle, kleiner, Karteiblätter können in Folie eingeschweißt werden. Trennkarten gliedern Sachgebiete.*

Datei der DV

Die Datei bietet den Vorteil, dass man sie nach mehreren Gesichtspunkten ordnen/ablegen kann. Siehe dazu Rückseite.

Vorteil: *Beliebig erweiterbar, Einzelrezepte können wiederholt ausgedruckt werden, Rezeptverwaltungsprogramme sortieren nach unterschiedlichen Gesichtspunkten, Umrechnen auf unterschiedliche Portionsmengen möglich.*

Das Rezept wird innerhalb der Datei als *Dokument* bezeichnet.



Verwalten von Rezepten

Name: Klasse: Datum: Note:

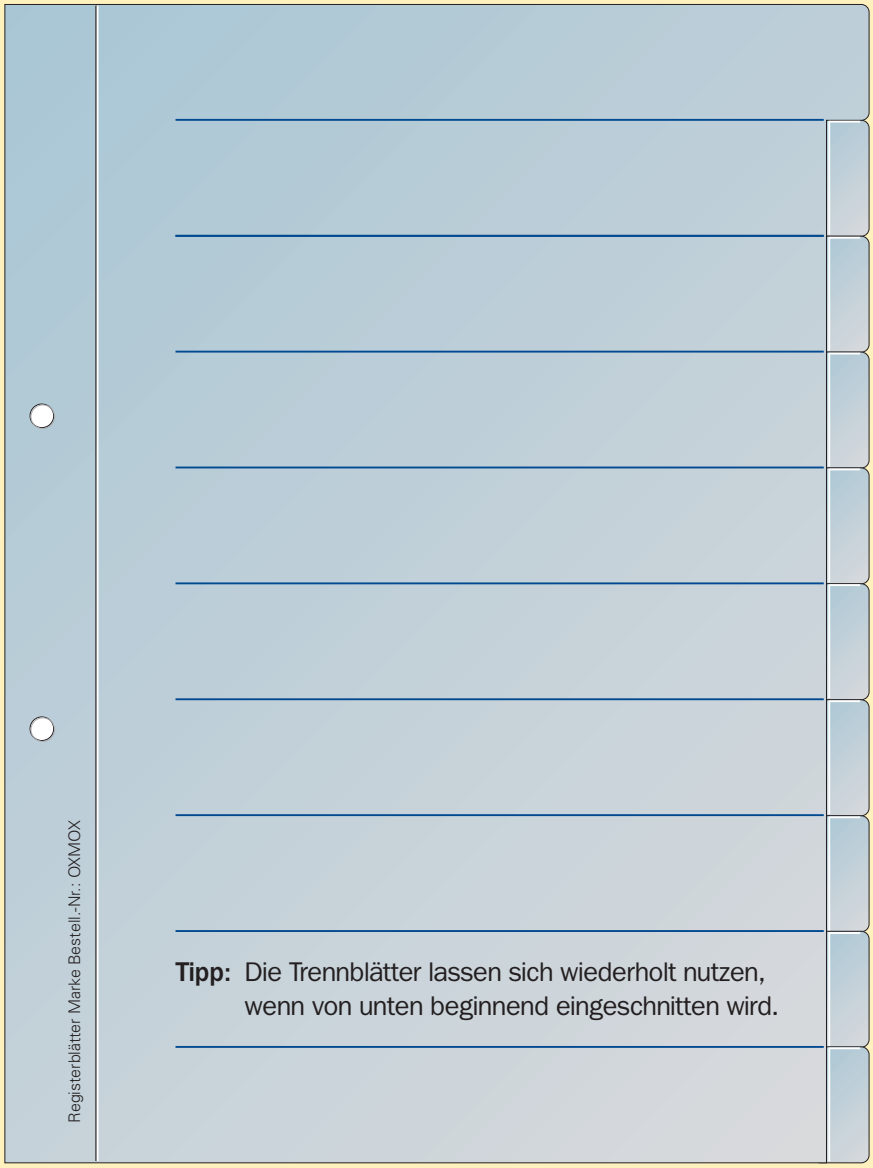
Rezepte ordnen

Dazu gibt es im Wesentlichen zwei Gesichtspunkte

- Speisenfolge, z. B. Suppen, Fleischgerichte, Gemüse, Beilagen,
- Hauptrohstoff, um Sonderangebote zu nutzen, z. B. Tomaten, Hähnchenbrust.

1 Zum Ringbuch verwendet man Trennblätter. Aus diesen kann dem Bedarf entsprechend ein Register mit 10 oder 20 Gruppen ausgeschnitten werden. Das ist die einfachste Gliederungsmöglichkeit.

Tragen Sie hier nach Ihrer Entscheidung ein Register (verkleinert abgedruckt) für die Ablage von Rezepten ein.



Tipp: Die Trennblätter lassen sich wiederholt nutzen, wenn von unten beginnend eingeschnitten wird.

2 Suchen Sie Rezeptverwaltungsprogramme (Freeware) im Internet und notieren Sie diese hier.

Vorschlag: www.ruhr-uni-bochum.de/Kochfreunde

© 2013 by PFANNEBERG

Warenanforderung – Tabellen

Bei Warenanforderungen kommt es vor, dass bestimmte Zutaten in mehreren Rezepturen benötigt werden. Eine Tabelle fasst zusammen.

Note:

Datum:

Klasse:

Name:

1 Anlegen einer Tabelle

Tragen Sie in die Kopie der Tabelle auf der Rückseite nach folgendem Muster aus unten stehenden Rezepten ein:

Hier die Rezeptbezeichnungen

Hier die Lebensmittel

Rezept / Lebensmittel	kg / l / St.	Bayer. Creme	Zitronen-creme		Gesamt
Milch	l	1			
Eier	St.	8	5		

Bayerische Creme — *Crème bavaroise*
Bavarian cream

Grundrezept (30 bis 35 Portionen)

1 l	Milch
8	Eigelb
250 g	Zucker
	Vanilleschote
1 l	Sahne
14–18	Blatt Gelatine

Zitronensahnecreme
Lemon cream — *Crème au citron*

Grundrezept

5	Eigelb
200 g	Zucker
100 g	Wasser
	Saft von 4 Zitronen
	Abgeriebenes einer Zitrone
12	Blatt Gelatine
1 l	Sahne

Schokoladenmus
Chocolate mousse — *Mousse au chocolat*

Dunkles Mus (Mengen für etwa 20 Portionen)

350 g	dunkle Kuvertüre
2	Eier
2	Eigelb
50 g	Zucker
4 cl	Crème de Cacao
0,6 l	Schlagsahne

2 Ergänzen Sie die Mengen der einzelnen Rohstoffe aus den Rezepten (Kopiervorlage s. Rückseite).

3 Ermitteln Sie die Gesamtmengen für jeden Rohstoff.

4 Füllen Sie einen Warenanforderungsschein (Kopie der Rückseite) aus.

4 Sie haben etwa 10 kg Mürbeteig für Böden zu Erdbeerkuchen und Brandmasse für Windbeutel von 1 kg Mehl herzustellen.

Ⓐ Suchen Sie im Fachbuch die erforderlichen Rezepturen.

Ⓑ Rechnen Sie die Rezepturen entsprechend der vorgegebenen Mengen um.

Ⓒ Fassen Sie die einzelnen Rohstoffe in einer Tabelle zusammen.

Ⓓ Füllen Sie einen Warenanforderungsschein (Kopie der Rückseite) aus.

© 2013 by PFANNEBERG

Materialanforderung – Tabellen

Name:

Klasse:

Datum:

Note:

▶ Kopiervorlage, nicht ausfüllen ◀

Kopieren Sie diese Seite mehrfach für die folgenden Aufgaben.

Tabellen – Formblätter

Warenanforderung

Abteilung: _____

Angefordert von: _____

Datum: _____

Artikel	Einheit	Angefordert	Erhalten

Erhalten: _____

© 2013 by PFANNENBERG

Note:

Datum:

Klasse:

Name:

Wenn mehrere Dinge gleichzeitig zu erledigen sind, muss man die einzelnen Arbeitsschritte „auf die Reihe“ bringen. Da kann es sein, dass man mit der Süßspeise aus einer Bayerischen Creme anfangen muss, obwohl das Gericht zuletzt serviert wird. Das Absteifen benötigt eben seine Zeit.

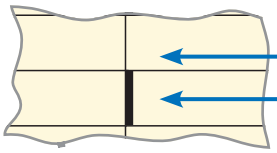
Arbeitsablaufplan für *Glasierte Oberschale vom Kalb*

Uhr	Min.	Arbeitsschritte
...	...	*Oberschale parieren*
18^{40}	15	*Braten ruhen lassen*
		Sauce fertigstellen
18^{55}	5	*Aufschneiden, anrichten*
19^{00}	●	*Auf den Punkt genau*

Hier denken wir „vorwärts“:
Beispiel
Kalbsbraten parieren . . . . . Min.
Röstgemüse . . . . . Min.
Gardauer . . . . . Min.
Ruhezeit . . . . . Min.
usw.

Hier ist Zeit für andere Arbeiten.

Hier denken wir „rückwärts“:
Wenn das Essen z. B. um 19.00 Uhr stehen muss,
dann muss um … Uhr folgendes …… geschehen.



Auf der Zeitleiste sind das jeweils 5 Minuten. Das erleichtert den Eintrag.

Auf der Rückseite dieses Arbeitsblattes finden Sie eine Vorlage für den Arbeitszeitplan. Kopieren Sie diese für die folgenden Aufgaben.

1. **Erstellen Sie einen Arbeitsablaufplan für Kraftbrühe mit Lebernocken.**

2. **Sie sollen Rahmpfifferlinge mit Semmelknödeln herstellen. Fertigen Sie dazu einen Arbeitsablaufplan. Es soll um 12.30 Uhr serviert werden.**

3. **Aus dem Warenkorb haben Sie folgendes Menü zusammengestellt: Klare Ochsenschwanzsuppe, Entenbrust mit grünen Bohnen und Rahmkartoffeln, Mandelcreme. Die Suppe soll um 13.00 Uhr, der Hauptgang um 13.20 Uhr serviert werden. Erstellen Sie einen Arbeitsablaufplan.**

© 2013 by PFANNEBERG

Arbeitsablaufplan

Name:

Klasse:

PFANNEBERG

© 2013 by

Datum:

Note:

▶ Kopiervorlage, nicht ausfüllen ◀

Arbeitsablaufplan für _____

Uhr	Min.	Arbeitsschritte

Beurteilen von Speisen – Degustation

Note:

Datum:

Klasse:

Name:

Zur Beurteilung von Speisen kennt man verschiedene Verfahren. Wir wenden hier ein System der Benotung an, weil es Ihnen als Schüler am besten vertraut ist.

Bei einer vergleichenden Verkostung oder Degustation sind bestimmte Regeln zu beachten.

- **Nur Gleiches mit Vergleichbarem verkosten**
- **Rezepturen genau einhalten** (ein Schuss Sahne kann z. B. viel verändern)
- **Die Proben werden „neutralisiert", also von einer Person, die nicht bewertet, in gleiche Gefäße gegeben und mit Buchstaben versehen**
- **Bei flüssigen Produkten unbedingt gleiche Gefäße, gleiche Füllhöhe, gleiche Temperatur**
- **Während der Verkostung wird nicht geredet, jeder entscheidet für sich allein**
- **Ergebnisse im Einzelnen festlegen** (nicht nur: schmeckt, ist mir lieber)
- **Zwischen den Proben mit Wasser oder Weißbrot neutralisieren**

Die folgenden Versuche sind so ausgewählt, dass die Zubereitung selbst nur wenig Zeit beansprucht. Es soll die Degustation geübt werden. Wer die noch nicht ausgefüllte Rückseite mehrfach kopiert, hat Bewertungsvorlagen für viele Produkte.

1 **Beschaffen Sie verschiedene Orangensäfte. Gleiche Gläser, gleiche Temperatur, gleiche Mengen. Führen Sie einen Geschmackstest durch und kreuzen Sie im Degustationsbogen an.**

Degustation _____

Beurteilen Sie die Proben nach folgendem Bewertungssystem (ankreuzen)
1 = sehr gut; 2 = gut; 3 = befriedigend; 4 = ausreichend; 5 = mangelhaft

	Aussehen					Beschaffenheit					Geschmack					Bemerkungen
Note	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
Probe A	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
B	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
C	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
D	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
E	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	

Am besten schneidet ab Probe _____

2 **Wir vergleichen selbst gefertigte Tomatensuppe mit vorgefertigten Angeboten. Vorschläge: Eigenproduktion von frischen Tomaten und Tomatenmark; Angebote verschiedener Firmen. Rezepte unbedingt genau einhalten.**

3 **Wir vergleichen Teigwaren.**

Ⓐ Von einer Firma vergleichen wir verschiedene Formen der gleichen Qualitätsstufe.

Ⓑ Gleiche Qualitätsstufen und gleiche Form von unterschiedlichen Firmen.

4 **Wählen Sie eine Zubereitung aus dem Unterricht. Achten Sie darauf, dass nach Rezept gearbeitet wird. Nur dann kann verglichen werden.**

© 2013 by PFANNEBERG

Beurteilen von Speisen – Degustation

Name: Klasse: Datum: Note:

▶ Kopiervorlage, nicht ausfüllen ◀

Degustation _____

Beurteilen Sie die Proben nach folgendem Bewertungssystem (ankreuzen)
1 = sehr gut; 2 = gut; 3 = befriedigend; 4 = ausreichend; 5 = mangelhaft

	Aussehen					Beschaffenheit					Geschmack					Bemerkungen
Note	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
Probe A	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
B	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
C	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
D	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
E	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	

Am besten schneidet ab Probe _____

Degustation _____

Beurteilen Sie die Proben nach folgendem Bewertungssystem (ankreuzen)
1 = sehr gut; 2 = gut; 3 = befriedigend; 4 = ausreichend; 5 = mangelhaft

	Aussehen					Beschaffenheit					Geschmack					Bemerkungen
Note	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	
Probe A	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
B	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
C	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
D	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	
E	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	

Am besten schneidet ab Probe _____

© 2013 by PFANNEBERG